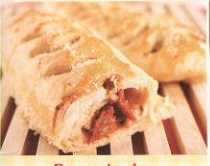
Receitas da Palmirinha

Lasanha de Talharine



Baguete de Tomate Seco

Pudim de Padaria

Bisteguinha à Brasileira

mais de **30** Deliciosas receitas testadas e aprovadas

EMPORIUM DE IDEIAS
Ano 1 • Nº 1

Torta Holandesa da Palmirinha

ISSN 1982-9449
1 9 0
15009 9 8 2 4 9 0 0 1 0

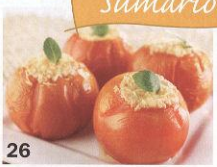
Fáceis de preparar!

- Frango ao Creme
- Escalope de Lombinho
- Rocambole Especial de Arroz
- Pavê Tropical
- Surpresa de Banana

E MAIS

- Torta Musse de Chocolate Branco
- Sanduíche Americano
- Risoles de Palmito
- Nhoque Recheado de Frango e Queijo

Sumário



Nas Prateleiras 4

Padaria
Pudim de Padaria 6
Baguete de Tomate Seco 7
Argolinhas de Coco 8
Pão Doce 9

Pomar
Cuca de Maçã 10
Pavê Tropical 11
Flan de Goiaba 12
Surpresa de Banana 13

Cantina
Lasanha de Talharine 14
Nhoque Recheado de Frango e Queijo 15

Da Terra
Salada Italiana de Berinjela 16
Canudinhos Recheados 17
Abobrinha Italiana 17

Sabores da Carne
Filé Acebolado 18
Frango ao Creme 19
Filé de Frango ao Molho de Espinafre 20
Escalope de Lombinho 21
Bistequinha à Brasileira 22

Lanchonete
Pastelzinho de Forno 23
Sanduíche Americano 24
Risoles de Palmito 25

Dia de Visita
Tomates Recheados 26
Rocambole Especial de Arroz 27
Gravatinha com Creme Verde 28
Torta Musse de Chocolate Branco 29

Doceria
Torta Holandesa da Palmirinha 30
Bolo Fofinho 30
Torta Musse Casquinha de Sorvete 31

Direto do Mar
Salmão ao Molho 32
Cação na Moranga 33

Ligeirinha 34

Endereços 34

Ícones

Tempo aproximado para o preparo da receita.

Rendimento de cada receita.

Pudim de Padaria

Se desejar dar mais sabor, adicione gotas de baunilha.

Ingredientes

- ½ litro de leite
- 3 ovos
- 50g de queijo ralado
- 50g de coco ralado
- ½ kg de açúcar
- 250g de farinha de trigo

Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água

Modo de Fazer

Calda: Em uma panela coloque o açúcar e a água. Misture. Ferva até dar ponto de caramelo (cerca de 10 minutos em fogo alto). Não mexa mais para não açucarar. A seguir, caramelize uma fôrma redonda de furo no centro. Reserve.

Pudim: No liquidificador bata o leite e os ovos. Junte o queijo e o coco e bata novamente. Adicione o açúcar e a farinha. Misture. Coloque na forma caramelizada reservada. Leve ao assoalho do forno, em banho-maria, preaquecido (200°C) por 40 a 45 minutos.

Baguete de Tomate Seco

Ingredientes - Massa

- **2 tabletes de fermento de pão**
- **1 colher (sobremesa) rasa de sal**
- **150 ml de água morna**
- **400g de farinha de trigo**
- **1 colher (chá) de açúcar**
- **1 ovo**
- **3 colheres (sopa) de óleo**
- **100g de margarina (gelada)**

Recheio

- **200g de queijo tipo mussarela**
- **200g de tomate seco**
- **100g de mussarela de búfala**
- **1 xícara (chá) de manjericão**
- **Sal a gosto**
- **1 ovo para pincelar**
- **Queijo tipo parmesão ralado para polvilhar**

Modo de Fazer

Num refratário, esfarele o fermento e coloque o sal. Misture até ficar um líquido. Junte a água morna. Reserve. Numa vasilha, coloque a farinha de trigo (reserve um pouco), o açúcar, o ovo levemente batido, o óleo e a mistura reservada. Mexa com a colher de pau. Numa superfície lisa, sove a massa, sempre enfarinhando. Abra-a com a ajuda do rolo. Espalhe a margarina gelada sobre ela com o auxílio de uma faca e dobre. Reserve. **Recheio:** Misture num refratário a mussarela, o tomate seco, a mussarela de búfala, o manjericão e o sal. Reserve. Abra a massa delicadamente com o rolo. Recheie. Feche enrolando como uma baguete. Faça cortes sobre ela, com o auxílio de uma faca e coloque em uma assadeira. Pincele com a gema e polvilhe queijo ralado. Cubra-a com papel alumínio e deixe dobrar de volume. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 a 35 minutos.

Argolinhas de Coco

Ingredientes

- ½ kg de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 ovos
- 1 xícara (café) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Óleo para fritar

Cobertura

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 1 pacote de coco ralado

Modo de Fazer

Num refratário, coloque a farinha (reserve um pouco), o açúcar, a manteiga, os ovos levemente batidos, o leite e o fermento. Misture com as mãos até ficar homogêneo. A seguir, sove sobre uma superfície lisa e enfarinhada (use a farinha reservada). Pegue as porções da massa e faça cordões (como nhoque). Una as pontas e frite em óleo quente. Retire e escorra em papel absorvente. A seguir passe na cobertura e por fim, no coco ralado.

Cobertura: Misture a água e o açúcar num refratário.

Faça uma casquinha branca para seu pão doce. Pegue 1 xícara de chá de glaçúcar e pingue leite até ficar uma calda grossa. Não leve ao fogo.

Pão Doce

Ingredientes

- **45g de fermento para pão**
- **1 colher (chá) de sal**
- **1 ½ xícara (chá) de leite morno**
- **1 xícara (chá) de açúcar**
- **3 colheres (sopa) de margarina**
- **2 ovos inteiros**
- **Farinha de trigo até a massa desgrudar da mão**

Modo de Fazer

Esfarele o fermento e junte o sal. Acrescente o leite morno e reserve. Numa vasilha grande, coloque o açúcar, a manteiga, os ovos levemente batidos, o fermento reservado e a farinha, o suficiente para a massa desgrudar das mãos. Misture bem a cada ingrediente adicionado. Sove a massa numa superfície lisa, acrescentando farinha quando necessário e modele os pães. Coloque em uma fôrma untada e polvilhada, se for fazer uma rosca, deixe descansando até dobrar de volume. Leve ao forno preaquecido (150° C) por 10 a 15 minutos. Aumente a temperatura para 180° C e asse por mais 30 minutos. No total, os pães assarão por 35 a 45 minutos.

Cuca de Maçã

Ingredientes - Massa

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ¾ xícara (chá) de manteiga ou margarina
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Raspas de limão
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 maçãs

Farofa

- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de açúcar
- ¾ xícara (chá) de manteiga picada e gelada
- Canela em pó a gosto

Modo de Fazer

Massa: Na batedeira coloque o açúcar e a manteiga. Bata até obter um creme. Desligue. Junte os ovos e bata novamente. Acrescente a farinha e as raspas de limão. Torne a bater. Adicione o fermento em pó e mexa delicadamente com uma espátula. Coloque a massa obtida em uma assadeira de fundo falso (nº25), untada e polvilhada. Distribua sobre a massa fatias de maçã e farofa. Leve ao forno preaquecido (180°C) por 20 a 25 minutos.

Farofa: Em um recipiente coloque a farinha, o açúcar e a manteiga picada e gelada. Mexa com auxílio de um garfo até obter uma farofa. Adicione canela em pó a gosto.

Pavê Tropical

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida de leite
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 3 gemas
- 1 lata de creme de leite
- 3 claras em neve
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de abacaxi em calda
- 1 pacote de biscoito de chocolate

Modo de Fazer

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite (reserve um pouco), o amido de milho e as gemas dissolvidos no leite reservado. Deixe ferver até engrossar. Desligue e junte ½ lata do creme de leite. Bata as claras em neve com o açúcar. Desligue e acrescente o restante do creme de leite.

Montagem: Em um recipiente intercale em camadas os biscoitos, o creme, o abacaxi picado e por fim as claras em neve. Decore a gosto.

Substitua o abacaxi por pêssegos, ameixas ou nozes.

Flan de Goiaba

Ingredientes

- 500ml de suco de goiaba
- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara (chá) de suco de limão
- 4 claras batidas em neve
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 4 colheres (sopa) de água
- Óleo para untar

Modo de Fazer

No liquidificador, coloque o suco de goiaba, o leite condensado e o suco de limão. Bata bem e reserve. Na batedeira, coloque as claras e bata em neve, acrescentando o açúcar. Junte o líquido reservado e a gelatina hidratada conforme as instruções da embalagem. Coloque em um refratário de vidro untado com um fio de óleo. Leve para gelar por 4 horas. Desenforme. Sirva com calda de goiaba ou de frutas.

Surpresa de Banana

Ingredientes - Creme - Parte 1

- **½ litro de leite**
- **4 colheres (sopa) de açúcar**
- **4 gemas**
- **4 colheres (sopa) rasas de amido de milho**
- **Gotas de baunilha ou raspas de limão**
- **200 ml de creme de leite**

Creme - Parte 2

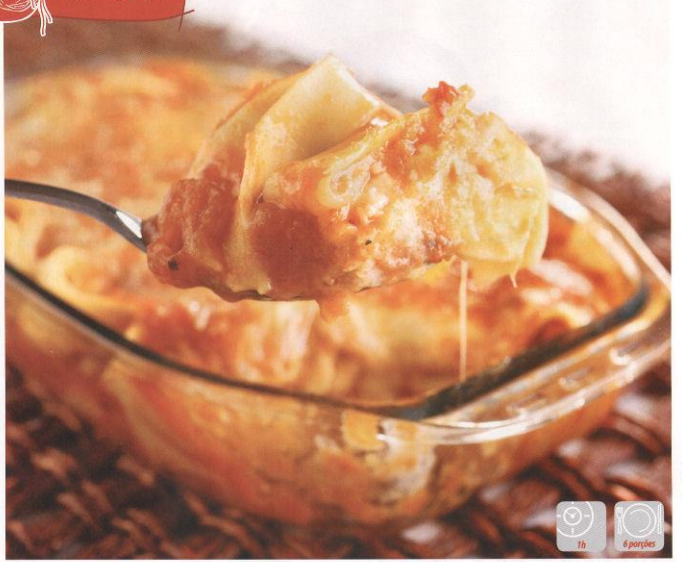
- **1 ½ xícara (chá) de açúcar**
- **Suco de meio limão**
- **6 bananas nanicas fatiadas no sentido do comprimento**

Suspiro

- **3 claras em neve**
- **6 colheres (sopa) açúcar**

Modo de Fazer

Creme - parte 1: Em uma panela, coloque o leite (reserve um pouco), o açúcar, as gemas levemente batidas e o amido dissolvido no leite que ficou reservado.
Misture e cozinhe até engrossar (cerca de 7 minutos).
Sem parar de mexer, retire do fogo e adicione as gotas de baunilha ou as raspas de limão e o creme de leite. Reserve.
Creme - parte 2: Em uma frigideira, coloque o açúcar e o suco de limão. Mexa até dissolver o açúcar e obter a cor do caramelo. Retire do fogo e coloque as bananas fatiadas no sentido do comprimento. Acrescente um pouco de água e cozinhe as bananas por alguns minutos.
Suspiro: Na batedeira, coloque as claras e bata em neve. Junte o açúcar e continue batendo.
Montagem: Em um refratário médio, intercale em camadas o creme e as bananas. Coloque o suspiro em um saco de confeiteiro com bico pitanga. Distribua sobre o creme. Leve ao forno até dourar (aproximadamente 5 minutos).



Lasanha de Talharine

Ingredientes

- ½ kg de talharine largo
- ½ litro de molho de tomate
- 300g de presunto
- 300g de requeijão cremoso
- 300g de queijo tipo mussarela
- Queijo tipo parmesão ralado para polvilhar

Modo de Fazer

Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem. Regue o fundo de um refratário com um pouco de molho de tomate. Intercale camadas de macarrão, de molho, as fatias de presunto, o requeijão, a mussarela, o macarrão e finalize com molho de tomate. Polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno para gratinar.

Nhoque Recheado de Frango e Queijo

Ingredientes - Massa

- 1 kg de batata cozida
- 1 ovo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Sal a gosto

Recheio

- 1 peito de frango temperado desfiado
- 200g de requeijão cremoso

Molho

- ½ litro de leite
- 1 pacote de creme de queijo
- ½ maço de agrião
- 1 lata de creme de leite
- Queijo tipo parmesão ralado para polvilhar

Modo de Fazer

Cozinhe as batatas (al dente) e passe-as pelo espremedor. Coloque-as em um recipiente e adicione o ovo, a farinha de trigo e o sal. Misture bem com as mãos. Pegue porções da massa e abra com a palma da mão. Espalhe sobre ela o requeijão e o frango. Enrole como bolinha (utilize farinha para polvilhar). Cozinhe em água fervente até as bolinhas subirem.

Molho: Em uma panela, coloque um pouco de leite e o creme de queijo. Mexa até engrossar levemente. Junte o restante do leite e deixe engrossar. Desligue. Acrescente o agrião picado e o creme de leite. Despeje sobre o nhoque depois de pronto.

Faça nhoque tradicional com a mesma massa.

Salada Italiana de Berinjela

Ingredientes

- 6 berinjelas em rodelas
- Água e vinagre, as quantidades necessárias
- 1 xícara (chá) de azeite
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão amarelo
- 6 dentes de alho
- 100g de cebola em conserva
- 100g de azeitona
- 1 xícara (chá) de cebolinha verde picada
- ½ xícara (chá) de nozes picadas
- 1 xícara (chá) de uva passas
- Sal e Pimenta Dedo-de-Moça a gosto

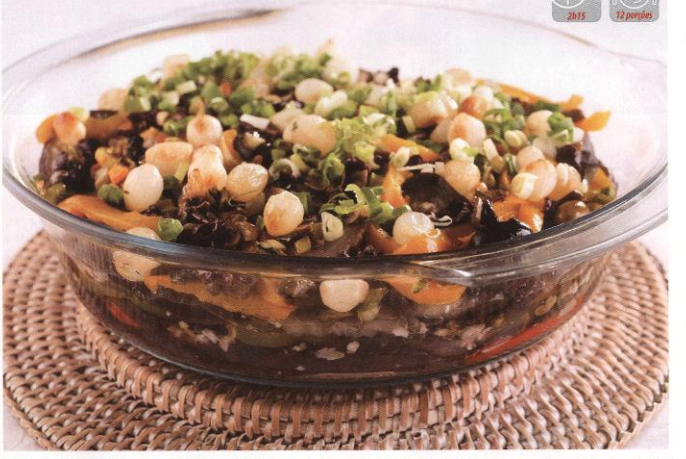
Molho

- ½ xícara (chá) de azeite
- ½ xícara (chá) de vinagre
- Sal a gosto

Modo de Fazer

Deixe as berinjelas de molho em água e vinagre por duas horas. A seguir, coloque ½ litro de água em uma panela e aferverte-as. Numa frigideira, aqueça ¼ xícara (chá) de azeite e frite, separadamente, os pimentões. Retire e reserve. Utilize o mesmo procedimento com o alho, as cebolinhas em conserva, as azeitonas e a cebolinha verde.

Molho: Coloque em um refratário ½ xícara (chá) de azeite, ½ xícara (chá) de vinagre e sal a gosto. Misture. Regue o fundo de um refratário com o molho. Faça camadas com as berinjelas, o pimentão vermelho, berinjela novamente, pimentão verde, alho, berinjelas, nozes, pimenta Dedo-de-Moça sem semente (opcional), uva passas, molho, sal (opcional), azeitonas e pimentão amarelo. Regue com resto do molho e salpique a cebolinha verde picada.



Canudinhos Recheados

Ingredientes - Massa

- **2 xícaras (chá) de farinha de trigo**
- **1 colher (chá) de sal**
- **2 colheres (sopa) de aguardente**
- **3 colheres (sopa) de óleo**
- **½ xícara (chá) de água**
- **Óleo para fritar**

Recheio

- **3 colheres (sopa) de óleo ou azeite**
- **1 cebola picada**
- **1 tomate picado**
- **1 vidro de palmito**
- **½ copo de requeijão**
- **Salsinha e cebolinha a gosto**
- **2 colheres (sopa) de farinha de trigo (se necessário)**

Modo de Fazer

Massa: Em um recipiente coloque a farinha, o sal, a aguardente e o óleo. Misture com as mãos. Acrescente a água morna aos poucos até dar ponto. A seguir sove sobre uma superfície lisa. Deixe descansar por 15 minutos. Abra a massa com o rolo (bem fina para ficar crocante). Corte-a em tiras compridas e enrole-as em canudos de alumínio. Frite em óleo bem quente, retire e escorra.

Recheio: Em uma panela aqueça o óleo e refogue a cebola. Acrescente o tomate e deixe-o murchar. Junte o palmito, o requeijão, o sal, temperos a gosto, salsinha e cebolinha (para ficar mais cremoso, adicione a farinha).

Use a massa para fazer pastéis. Faça também canudos doces com cocada, doce de leite e brigadeiro.

Abobrinha Italiana

Ingredientes

- **300g de carne moída**
- **1 cebola**
- **Salsinha e cebolinha a gosto**
- **Temperos prontos a gosto**
- **½ xícara (chá) de arroz**
- **8 abobrinhas**
- **1 cebola**
- **Salsinha e cebolinha a gosto**

Molho

- **2 tomates picados**
- **1 cebola picada**
- **½ xícara (chá) de azeite**

Modo de Fazer

Tempere a carne com a cebola, a salsinha, a cebolinha e os temperos. Junte o arroz cru. Misture e reserve. Abra as abobrinhas no sentido do comprimento e retire a polpa. Coloque o recheio e tampe com a parte retirada (use um palito para segurar a tampa). Coloque-as em uma frigideira com óleo quente. Acrescente o tempero reservado. Adicione um pouco de água e tampe a frigideira. Deixe cozinhar em fogo baixo até que fiquem macias. Faça o molho e despeje sobre as abobrinhas.

Filé Acebolado

Ingredientes

- Caldo de uma laranja
- Tempero pronto a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 kg de filé de alcatra
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 tomate grande cortado em rodelas
- 1 cebola grande cortada e rodelas
- 1 colher (sopa) de tempero pronto

Modo de Fazer

Coloque em um refratário o caldo de laranja, o tempero pronto a pimenta e o sal. Passe os filés, um a um, por esse tempero, e deixe nele por aproximadamente 15 minutos. Aqueça o óleo dentro da panela de pressão e frite os filés, todos juntos. Esfarele o caldo de carne e faça camadas com o tomate, a cebola e adicione uma colher de tempero pronto. Feche a panela e, depois que pegar pressão, cozinhe por 15 minutos. Sirva com croquetes de mandioca, arroz e salada de folhas.

Se preferir, leve ao forno para gratinar por mais ou menos 10 minutos.

Frango ao Creme

Ingredientes - Massa

- 8 sobrecoxas de frango
- 1 litro de água
- 2 envelopes de tempero pronto sabor galinha

Farofa

- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xicara (chá) de queijo ralado
- 200g de requeijão cremoso

Creme

- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 cebola ralada
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- Caldo do cozimento do frango
- 1 colher (sopa) de molho de soja
- 1 envelope de tempero pronto sabor galinha
- Manteiga para untar o refratário
- Queijo tipo parmesão ralado para polvilhar
- 1 caixa de creme de leite

Modo de Fazer

Cozinhe as sobrecoxas na água com o tempero pronto sabor galinha por 15 minutos. Retire o frango e reserve o caldo.

Junte a farinha de rosca, a farinha de trigo e o queijo ralado numa vasilha e misture. Passe as sobrecoxas no requeijão cremoso e, em seguida, pela farofa. Acomode-as em um refratário, untado com a manteiga. Leve ao forno (180°C) por aproximadamente 20 minutos (até dourar). Retire do forno e regue com o creme. Polvilhe queijo ralado. Para preparar o creme aqueça a manteiga numa panela e frite a cebola. Junte a farinha de trigo e mexa. Acrescente o caldo do cozimento do frango, o molho de soja e o tempero pronto sabor galinha e misture até engrossar. Desligue o fogão e junte o creme de leite.

Filé de Frango ao Molho de Espinafre

Ingredientes

- **10 filés de frango**
- **Suco de ½ limão**
- **1 colher (sopa) de tempero pronto**
- **Sal e pimenta-do-reino a gosto**
- **2 colheres (sopa) de manteiga**

Molho de Espinafre

- **2 colheres (sopa) de manteiga**
- **1 colher (sopa) rasa de farinha de trigo**
- **700 ml de leite**
- **Sal e pimenta-do-reino a gosto**
- **1 dente de alho**
- **1 colher (sopa) de cebola**
- **1 maço de espinafre cozido e espremido**
- **1 caixinha de creme de leite**
- **Queijo tipo parmesão ralado para polvilhar**

Modo de Fazer

Tempere os filés com suco de limão, tempero pronto, sal e pimenta a gosto. Aqueça a manteiga na frigideira e frite os filés. Acomode-os em um refratário e regue com molho de espinafre.

Molho: Aqueça em uma panela a manteiga, coloque a farinha de trigo e misture. Acrescente o leite aos poucos, mexendo sempre para não empelotar. Junte o sal, a pimenta, o alho e a cebola. A seguir, coloque o espinafre, cozido e espremido. Desligue e junte o creme de leite e polvilhe queijo parmesão

Escalope de Lombinho

Ingredientes

- 1 kg de lombo
- Suco de 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 100g de manteiga
- 1 cebola grande ralada
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 250 ml de vinho
- 1 xícara (chá) de champignon picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Batatas Gratinadas

- Manteiga, o suficiente
- 1 kg de batata cozida e cortada em rodelas
- Queijo tipo parmesão ralado para salpicar
- Cebolinha a gosto

Modo de fazer

Num refratário, coloque o lombo cortado em tiras grossas. Tempere com suco de limão, sal e pimenta a gosto. Deixe por 10 minutos para pegar gosto. Frite as tiras de lombos na manteiga. Retire-as e junte a cebola (deixe fritar), o extrato de tomate, a farinha de trigo, o vinho, o champignon, o sal e a pimenta. Misture bem a cada ingrediente colocado. Deixe ferver. A seguir, coloque o lombo em um refratário e regue com o molho. Salpique cebolinha picada.

Batatas Gratinadas: Unte um refratário com a manteiga. Coloque as rodelas de batatas cozidas, o queijo ralado e o restante da manteiga. Leve ao forno aquecido (150 °C) até gratinar. A seguir, polvilhe cebolinha picada.

Substitua as tiras de lombo por tiras de peito de frango. Para acompanhar, além das batatas gratinadas, faça uma salada de repolho roxo, branco e cenoura.

1h30

8 porções

Bistequinha à Brasileira

Ingredientes

- 12 bistecas de porco
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 tablete de caldo de bacon
- 250 ml de coca-cola
- 100g de manteiga
- 1 colher (sopa) cheia de tempero pronto
- Sal e cebolinha a gosto

Modo de Fazer

Tempere as bistecas com todos os ingredientes, exceto a manteiga. Aqueça-a em uma frigideira e frite-as. Retire e reserve. Frite um pouco de cebolinha na gordura da bisteca e despeje sobre os pedaços na hora de servir.

Esta receita acompanha arroz branco e couve refogada. Em uma frigideira coloque azeite e alho ralado. Quando o alho estiver bem dourado, acrescente a couve e refogue. Adicione sal a gosto.

30 minutos

6 porções

1h30 | 40 unidades

Pode congelar assado ou pré-assado.

Pastelzinho de Forno

Ingredientes - Massa

- 800g de farinha de trigo
- 400g de catupiry
- 400g de margarina
- 1 gema de ovo para pincelar

Recheio

- 400g de presunto
- 1 cebola pequena
- ½ xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- 1 colher (sobremesa) de orégano
- 2 tomates picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Fazer

Recheio: Misture num refratário o presunto, a cebola, a salsinha, a cebolinha, o orégano, os tomates, o sal e a pimenta e reserve.

Massa: Num refratário, coloque a farinha, o catupiry e a margarina. Misture e amasse com as mãos. Numa superfície lisa, sove a massa. Deixe descansar por 10 minutos. Sobre uma superfície enfarinhada, abra a massa delicadamente. Corte no formato de sua preferência (quadrado, retângulo, etc) os pasteizinhos. Coloque o recheio e feche bem, unindo as bordas para não abrir. Acomode-os em uma assadeira retangular (não precisa untar) e pincele com a gema de ovo. Leve ao forno preaquecido (200° C) por 20 minutos.

Sanduíche Americano

Ingredientes - Esponja

- **2 tabletes de fermento para pão**
- **1 colher (sopa) de açúcar**
- **1 colher (sopa) de farinha de trigo**
- **½ xícara (chá) de leite morno**

Massa

- **500g de farinha de trigo**
- **1 colher (sopa) de manteiga ou margarina**
- **3 batatas cozidas e espremidas**
- **3 ovos**
- **1 colher (sobremesa) de sal**
- **100g de margarina**
- **1 gema para pincelar**

Recheio

- **300g de presunto ralado**
- **200g de queijo tipo mussarela ralada**
- **2 tomates**
- **1 cebola grande**
- **Orégano, pimenta, salsinha e cebolinha a gosto**
- **Azeite a gosto**
- **Queijo Provolone ralado para polvilhar**

Modo de Fazer

Esponja: Em um recipiente coloque o fermento esfarelado e o açúcar e misture. Junte a farinha e o leite morno e reserve.

Massa: Em uma vasilha grande coloque a farinha de trigo (reserve um pouco), a manteiga, a batata cozida e espremida, os ovos levemente batidos, o sal e a esponja. Misture com uma colher de pau. A seguir, sove em uma superfície lisa e enfarinhada (use a farinha reservada). Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos. Abra com o auxílio do rolo, espalhe a margarina, dobre a massa e passe o rolo. Repita por 3 vezes, sempre polvilhando farinha. Divida-a em 2 partes, e com uma delas forre uma assadeira retangular untada e polvilhada. Espalhe a mussarela e o presunto (ralados), os tomates, a cebola, o orégano, a pimenta, o azeite, a salsinha e a cebolinha. Cubra com o resto da massa. Pincele com a gema de ovo. Polvilhe provolone ralado. Deixe dobrar de volume e leve ao forno aquecido (180°C) por 30 minutos.

Risoles de Palmito

Ingredientes - Massa

- 750 ml de leite
- 1 tablete de caldo de legumes
- Sal a gosto
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 636g de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado
- Farinha de rosca e ovo para empanar

Recheio

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola grande picada
- 2 tomates sem sementes picados
- 1 vidro grande de palmito
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Fazer

Recheio: Para fazer o recheio, aqueça o óleo e frite a cebola e o tomate. A seguir, pique o palmito e junte com o sal, a pimenta e temperos a gosto e reserve.

Massa: Numa panela, aqueça o leite, junte o caldo de legumes, o sal (a gosto) e a manteiga. Deixe ferver, acrescente a farinha de trigo e o queijo ralado e mexa até desgrudar da panela. A seguir, sove a massa sobre uma superfície lisa e enfarinhada. Abra porções da massa com um rolo e modele os risoles com um cortador. Recheie, una as bordas e passe pelo ovo e a farinha de rosca. Frite em óleo quente e escorra em papel absorvente.

Tomates Recheados

Ingredientes

- 12 tomates
- 10 fatias de bacon
- 1 cebola picada
- 250g de ricota
- Sal a gosto
- Temperos a gosto
- 1 caixinha de polpa de tomate
- Salsinha e cebolinha a gosto
- 1 xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado
- 50g de manteiga

Modo de Fazer

Corte a tampa dos tomates. Retire a polpa com auxílio de uma colher e reserve. Numa panela, frite o bacon, junte a cebola e refogue. Num refratário, esfarele a ricota. Acrescente sal e os temperos. Junte o refogado, a polpa de tomate, a salsinha e a cebolinha. Recheie os tomates já limpos com a mistura e coloque-os em um refratário untado com a manteiga. Polvilhe queijo ralado e pedaços de manteiga. Leve ao forno (180° C) por 30 a 35 minutos.

1h | 12 porções

Rocambole Especial de Arroz

Ingredientes - Massa

- **500 ml de leite**
- **125 ml de óleo**
- **3 ovos**
- **3 colheres (sopa) de queijo tipo parmesão ralado**
- **1 colher (chá) rasa de sal**
- **500g de arroz cozido**
- **1 colher (sobremesa) de fermento em pó**
- **2 colheres (sopa) de salsinha e cebolinha**

Recheio:

- **2 colheres (sopa) de azeite**
- **1 dente de alho**
- **1 cebola**
- **1 colher (sopa) de amido de milho**
- **250 ml de leite**
- **1 ½ xícara (chá) de brócolis cozido**
- **½ xícara (chá) de queijo ralado**
- **125g de requeijão cremoso**
- **Sal e pimenta-do-reino a gosto**

Modo de Fazer

Recheio: Em uma panela aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola. Num recipiente separado dissolva o amido de milho em 125 ml de leite e reserve o restante do leite. Junte o brócolis cozido, o leite reservado, sal e pimenta. Cozinhe por alguns minutos. Desligue e reserve.
Massa: Coloque no liquidificador o leite, o óleo, os ovos, o queijo ralado, o sal e o arroz cozido. Bata. Desligue e acrescente o fermento, a salsinha, a cebolinha e misture. Coloque em uma assadeira untada e polvilhada e leve ao forno (180°C) por 15 a 20 minutos. Desenforme sobre um pano de prato úmido e reserve.
Montagem: Espalhe o requeijão cremoso e utilize o recheio. Enrole com o auxílio do pano de prato. Decore com requeijão e polvilhe queijo ralado.

Gravatinha com Creme Verde

Ingredientes

- **½ kg de macarrão gravatinha cozido**

Molho

- **3 colheres (sopa) de azeite**
- **4 dentes de alho**
- **1 colher (sopa) de cebola**
- **1 pacote de creme em pó quatro queijos**
- **½ litro de leite quente**
- **½ maço de manjericão**
- **220g de queijo cremoso em tabletes tipo polenghi**
- **Sal e pimenta-do-reino a gosto**
- **Queijo tipo parmesão ralado para polvilhar**
- **Fatias de bacon para decorar**

Modo de Fazer

Molho: Aqueça o azeite em uma panela e refogue o alho e a cebola. Acrescente o creme de quatro queijos, o leite e o manjericão. Mexa levemente até engrossar. Junte os tabletes de queijo cremoso picados, o sal e a pimenta a gosto. Reserve alguns pedaços de queijo para decorar o prato.

Montagem: Em um refratário espalhe um pouco de molho e sobre ele despeje o macarrão. Regue com o restante do molho. Decore com fatias de bacon frito e o queijo cremoso. Polvilhe com queijo ralado.

Torta Musse de Chocolate Branco

Ingredientes - Massa

- 100g de manteiga ou margarina, em temperatura ambiente
- 1 pacote de bolacha tipo maisena triturada

Musse

- 250g de chocolate branco picado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3 ovos (clara em neve)
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 4 colheres (sopa) de água

Decoração

- Raspas de chocolate ou chantili

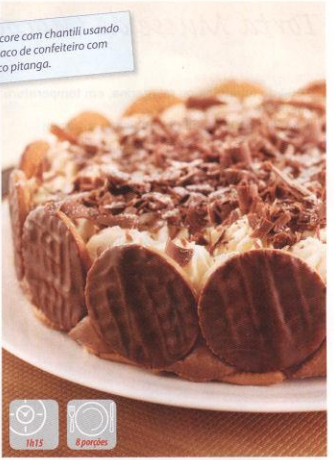
Modo de Fazer

Primeiramente faça o musse. Leve o chocolate picado e o creme de leite ao fogo. Enquanto isso, bata as claras em neve firme. Quando atingirem o ponto, junte o açúcar. Prepare a gelatina conforme instruções da embalagem.

Junte as claras, o chocolate derretido e a gelatina, misturando levemente. Enquanto você faz a massa, deixe o musse no congelador. Junte a manteiga e o biscoito triturado e amasse com as mãos para agregar bem. Forre uma assadeira de fundo falso, ou um refratário, com a massa, pressionando com uma colher para que ela fique bem firme. Asse em forno aquecido (180°C) até que a massa fique levemente dourada e recheie com o musse. Decore e sirva.

Torta Holandesa da Palmirinha

Decore com chantili usando o saco de confeiteiro com bico pitanga.



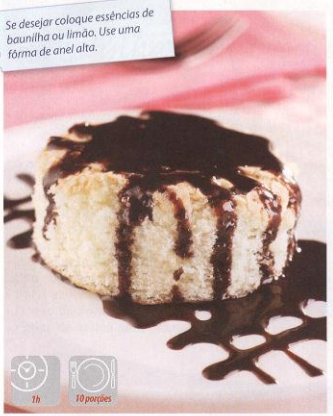
Ingredientes

- Manteiga para untar
- 1 pacote de bolacha coberta de chocolate
- 1/2 pacote de bolacha doce tipo maisena
- ½ xicara (chá) de licor de chocolate
- 400g de chocolate ao leite
- 1 lata de doce de leite
- 300g de chantili batido
- Chocolate raspado e chantili para decorar
- Açúcar de confeiteiro para decorar

Modo de Fazer

Unte com manteiga uma assadeira de fundo falso redondo. Coloque em toda lateral da assadeira as bolachas cobertas de chocolate e forre o fundo com a bolacha doce. Regue-as com licor de chocolate. Derreta o chocolate ao leite e misture o doce de leite e o chantili batido. Espalhe sobre as bolachas. Decore com chantili e chocolate raspado. Polvilhe açúcar de confeiteiro. Leve para gelar por 2 horas. Desenforme e sirva.

Se desejar coloque essências de baunilha ou limão. Use uma fôrma de anel alta.



Bolo Fofinho

Ingredientes - Massa

- 5 ovos
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 15 colheres (sopa) de amido de milho

Calda

- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 125 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 gemas

Modo de Fazer

Massa: Na batedeira, bata os ovos e o açúcar por 10 minutos. Desligue e misture o amido de milho, peneirando aos poucos. Coloque em uma assadeira untada e polvilhada. Leve ao forno preaquecido (180ºC) por 20 a 25 minutos. Desenforme e reserve.
Calda: Numa panela coloque o chocolate, a açúcar, o leite, a manteiga e as gemas. Mexa até engrossar.

Torta Musse Casquinha de Sorvete

Ingredientes - Massa

- **40 casquinhas para sorvete**
- **Raspas de limão**
- **150g de manteiga ou margarina**

Musse

- **2 claras batidas em neve**
- **1 lata de doce de leite cremoso**
- **1 lata de creme de leite sem soro**
- **A mesma medida para o chantili**
- **1 xícara (chá) de pêssego em calda picado**
- **1 envelope de gelatina sem sabor**
- **5 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina**
- **Chantili, pêssegos ou geléia de pêssego para decorar**

Modo de Fazer

No liquidificador, bata as casquinhas de sorvete até se esfarelarem. Coloque em um refratário e junte as raspas de limão e a manteiga. Misture com uma colher e, a seguir, com as mãos. Acomode em uma assadeira redonda de aro removível, apertando bem com uma colher. Deixe no freezer por uma hora.

Musse: Coloque em uma vasilha as claras batidas em neve, o doce de leite cremoso, o creme de leite sem soro, chantili, os pêssegos picados, e a gelatina hidratada em água. Misture.

Montagem: Com a massa ainda na fôrma, espalhe a musse e decore com chantili (use o bico pitanga do saco de confeitar) ou geléia. Leve à geladeira antes de servir.

Mantenha a torta sempre gelada.

Salmão ao Molho

Ingredientes

- **Manteiga ou margarina para fritar**
- **1kg de filé de salmão**
- **Suco de 1 limão**
- **Sal e pimenta-do-reino a gosto**

Molho

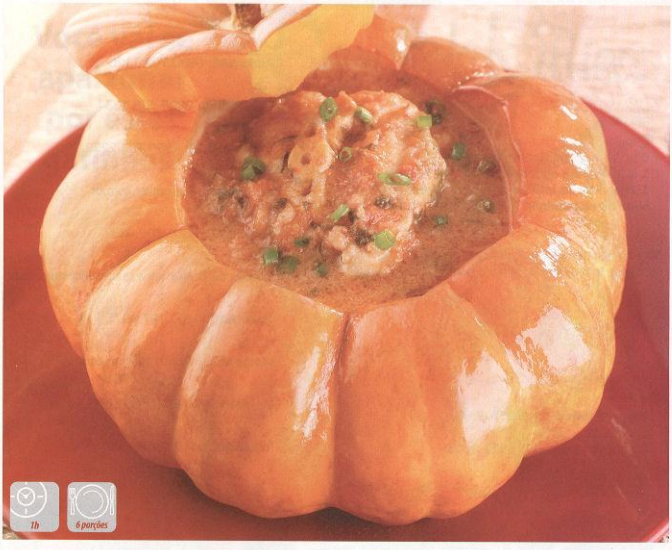
- **1 colher (sopa) de manteiga ou margarina**
- **2 colheres (sopa) de açúcar mascavo**
- **2 colheres (sopa) de extrato de tomate**
- **2 colheres (sopa) de mostarda**
- **2 colheres (sopa) de catchup**
- **3 colheres (sopa) de vinagre branco**
- **Sal, pimenta-do-reino e manjericão picado a gosto**
- **250g de creme de leite**

Modo de Fazer

Aqueça a manteiga em uma frigideira e frite os filés de salmão. Retire e acomode-os em um refratário. Reserve.

Molho: Aqueça a manteiga, acrescente o açúcar mascavo, o extrato de tomate, mostarda e catchup (mexa a cada ingredientes adicionado). Junte o vinagre, o sal, pimenta e manjericão a gosto. Desligue e adicione o creme de leite. Regue os filés reservados com esse molho.

Sugestão: sirva com legumes.



Cação na Moranga

Ingredientes

- 1 kg de cação em postas
- 4 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Suco de 1 limão
- 1 moranga grande

Molho

- ½ xícara (chá) de azeite ou óleo
- 1 cebola grande picada
- 1 tablete de caldo de peixe
- 1 pimenta dedo-de-moça
- Sal a gosto
- 10 tomates batidos no liquidificador
- 150 ml de água
- 1 vidro de leite de coco
- 1 xícara (chá) de cebolinha picada
- 200g requeijão cremoso

Modo de Fazer

Coloque as postas de cação num refratário e espalhe sobre elas o alho amassado, o sal, a pimenta e o suco de limão. Deixe por 20 minutos para pegar o gosto.

Lave a moranga, retire a tampa e as sementes. Embrulhe em papel alumínio e leve ao forno (200ºC) por 15 minutos.

Coloque o azeite numa panela e frite a cebola. Adicione o caldo de peixe, a pimenta, o sal e os tomates batidos no liquidificador com a água. Deixe ferver, junte o leite de coco e coloque as postas de cação e deixe cozinhando, em média, por 5 a 10 minutos. Desligue o fogo e adicione a cebolinha picada. Espalhe sobre toda a moranga o requeijão. Acomode as postas de cação e polvilhe com cebolinha.